LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas e sorvetes.

LC6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparos consistentes.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

- Rotação de 4.500 rpm
- Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador

SITE - LC6

SITE - LC8

SITE - LC10

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	LC6	LC8	LC10
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	500 W	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW·h	0,5 kW·h	0,5 kW·h
Dimensões (AxLxP)	720 x 310 x 300 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	455 x 545 x 310 mm	495 x 560 x 320 mm	520 x 570 x 335 mm
Peso líquido / bruto	5,3 kg / 7,0 kg	5,6 kg / 7,6 kg	5,7 kg / 7,7 kg
Rotação	4.500 rpm	4.500 rpm	4.500 rpm
Volume máximo do copo	6 L	8 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707565548 7895707565821	7895707565845 7895707565869	7895707565883 7895707565906

POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?

O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

Produzidos com tecnologia **exclusiva** de repuxo, a partir de uma peça única de **aço inox**, o copo monobloco é mais uma inovação **patenteada** Skymsen.

Criado para garantir uma combinação perfeita entre sua geometria e o movimento das lâminas, o **formato em "V",** permite a formação de um grande **vórtice** que direciona o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma **homogênea,** garantindo o melhor resultado em **menores tempos** de preparo.

Sem soldas e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil **limpeza** e **higienização**, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do **mau cheiro** e da proliferação de **microrganismos.**

Os copos monoblocos estão presentes em toda a linha de liquidificadores comerciais de 3 a 25 litros, e de alta rotação de 4 litros. Todos acompanham tampa de **borracha atóxica** com **dosador** que garante boa vedação e praticidade.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

Pensando tanto no desempenho quanto na segurança dos usuários, todos os nossos liquidificadores acima de 3 litros possuem obrigatoriamente um dos sistemas de segurança abaixo:

ANTEPARO DO COPO

Proteção física desenvolvida e patenteada pela Skymsen, para impedir o acesso acidental à lâmina de corte.

TAMPA MONITORADA

Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização.

VANTAGENS

- **Resultado mais homogêneo**
- **Preparos mais rápidos**
- **Processa grandes ou pequenas quantidades**
- **Não acumula resíduos**
- **Fácil de higienizar**
- **Não impregna cheiro nem gosto**
- **Permite preparos quentes e gelados**
- **Tampa com vedação e dosador**